

# Bocaditos de Provolone

## con Slaw y Papas Cuña

holaveggie



🕒 30 minutos

📊 Fácil

🏷️ Alta en Proteínas

🏷️ Picadita Express

Para darle un toque plantificado a un clásico de la comida rápida, rebozamos queso estilo provolone con pan rallado. Servimos con papas cuñas, slaw de repollo y mermelada de chile para mojar.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



50 gr de mayonesa



3 papas blancas



250g de repollo colorado



30 g de panko condimentado



40 gr de mermelada de chile



200g de queso estilo provolone de almendras



1 zanahoria



½ taza de harina de tempura

Nutrición por porción: Calorías 700 kcal, Grasas 40 g, Carbohidratos 62 g, Proteínas 23 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Vinagre blanco

## Utensilios

- ✓ Bandeja de horno
- ✓ Bowls para mezclar
- ✓ Sartén

Comé más plantas. 🌱

# Bocaditos de Provolone

con Slaw y Papas Cuña



1

## 1 – COCINÁ LAS PAPAS

- Agregá agua en una taza y llevala a la heladera para usarla en el paso 3 (si ya tenés agua fría en la heladera, podés usar esa).
- Lavá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 200 ° C
- Cortá las **papas** (con piel) en gajos, tipo cuñas. Agregá las cuñas a una bandeja de horno con un chorrito generoso de aceite vegetal y una pizca de sal y pimienta y mezclá bien todo.
- Horneá durante 20-25 min o hasta que las **cuñas** estén tiernas y empiecen a estar crocantes.



2



*Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.*

## 2 – CORTÁ EL QUESO PROVOLONE

- Mientras tanto, cortá el **provolone** en 4 (8) rodajas de igual tamaño.



3

## 3 – REBOZÁ TUS BOCADITOS

- Agregá el **panko condimentado** a otro plato.
- En un bowl mediano, mezclá la **harina de tempura**, 1/3 (2/3) taza de **agua fría de la heladera** y 1/2 (1) cucharadita de sal. Éste es tu reemplazo del huevo para rebozado.
- Tan pronto como tengas la **tempura** lista, hundí las **rodajas de queso provolone** en ella y luego rebozalas en el **panko**. Tienen que quedar perfectamente cubiertas.
- Llevá a la heladera para que se reafirmen.



4

## 4 – PREPARÁ LA BASE DE TU ENSALADA

- Rallá o cortá bien finito el **repollo colorado** en un bowl.
- Pelá y rallá la **zanahoria** directamente en el mismo plato.



5

## 5 – HACÉ TU ADEREZO

- Agregá 1 (2) cucharada de vinagre de manzana (o el vinagre que tengas) y la **mayonesa** a las verduras ralladas, con una pizca de sal y pimienta y revolvé bien: esta es tu **ensalada**.



6

## 6 – TERMINÁ Y SERVÍ

- Calentá una sartén grande de base ancha (preferiblemente antiadherente) con un chorrito generoso de aceite vegetal (suficiente para cubrir el fondo de la sartén) a fuego medio-alto.
- Una vez que la sartén esté caliente, agregá los **bocaditos de provolone rebozados** y cociná durante 4-5 minutos por cada lado o hasta que estén dorados y crujientes.
- Transferilos sobre papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
- Serví los **bocaditos** con las **papas**, la **ensalada de repollo** y **salsa de mermelada de chile** a un lado, ¡a comeer!

